

11) Wintersuppe mit Grünkohl, Wirsing und Kartoffeln

Hessen

Die hessische Küche steht für mich für verschiedenartige, bodenständige Rezepte.

Ich hatte den Wunsch, eine Suppe mit Grünkohl zu kochen und auszuprobieren, wie daraus eine schmackhafte, wärmende Wintersuppe wird. Ich hoffe, dass sie euch schmeckt!

Zutaten:

- ca. $\frac{3}{4}$ kg Grünkohl
- ca. $\frac{3}{4}$ kg Wirsing
- 3-4 rote Zwiebeln
- $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- Bratöl (geruchsneutral)
- Bio-Gemüsebrühe
- Wasser nach Bedarf
- Salz

Zubereitung:

Die Zutaten werden in ein wenig Bratöl auf kleiner Flamme unter häufigem Umrühren einzeln gedünstet, dadurch entwickeln sie ein deftiges Geschmacksaroma.

Die Kartoffeln werden gekocht, in kleine Stücke geschnitten und kommen dann zum Gemüse.

Das Wasser, sowie die Gemüsebrühe und das Salz werden nach Belieben ergänzt.